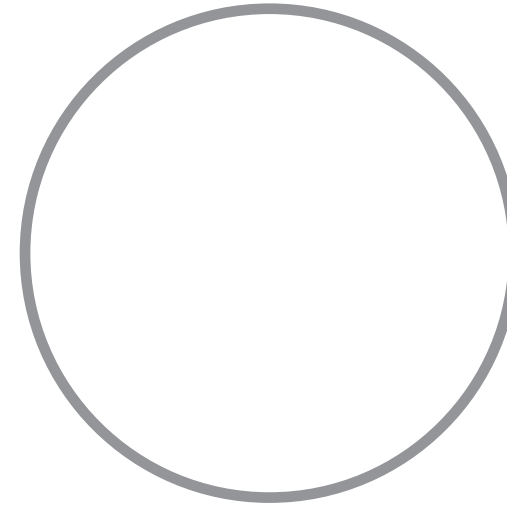
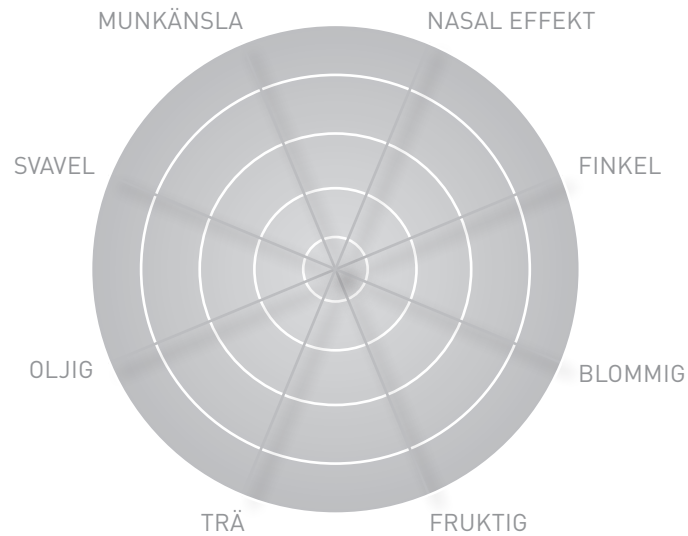


# FATPROVNING



FATNUMMER: \_\_\_\_\_

RECEPT/FATTYP: \_\_\_\_\_

DATUM FÖR FYLLNING: \_\_\_\_\_ PROV UTTAGET: \_\_\_\_\_

ÅLDER: \_\_\_\_\_

ALKOHOLHALT\*: \_\_\_\_\_

DATUM/PROVARE: \_\_\_\_\_

UTSEENDE: \_\_\_\_\_

DOFT, NÄSKÄNSLA: \_\_\_\_\_

SMAK, MUNKÄNSLA, EFTERSMAK: \_\_\_\_\_

\* Alkoholhalten bör ses som en ungefärlig siffra. Mobila altholmätare har en felmarginal på upp till +/-2%.

## UTSEENDET

Hur ser whiskyn ut? Vilken nyans har den? Vilken intensitet? Nyansen talar om vilken typ av fat som använts och intensiteten skvallrar om ålder.

## DOFTEN

Snurra glaset lätt, det frigör doftämnen. Var lite försiktig när du doftar och dra gärna in doften några centimeter ovanför glasets kant. Arbeta dig sen nedåt i i glaset. Vilka dofter känner du? Tillsätt lite vatten och upprepa. Förändras doften?

## SMAKEN

Smaka. Håll kvar whiskyn i munnen en stund. Olika delar av tungan känner olika smaker, så för att få ett rättvisande resultat bör klunken inte vara för liten. På tungspetsen känner vi sötma, på sidorna syra, ovanpå märks saltan och längst bak känner vi beska.

## EFTERSMAKEN

Känn eftersmaken. Whiskyupplevelsen är inte över bara för att du svalt. Olika sorter ger olika stor efterklang. Vilka smaker dröjer sig kvar och vilka försvinner fort?

**MACKMYRA**  
SWEDISH SINGLE MALT WHISKY

[www.mackmyra.se](http://www.mackmyra.se)